

3а

Чек – листДата 17.03.2025г.Время 12⁰⁰ – 12²⁰

№	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставить «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие цикличного меню (типовое меню на 10-14 дней).	Есть		Нет	
		✓			
2	Наличие фактического меню и его соответствие с подаваемыми блюдами	Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
		✓			
3	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	Отличное, чисто	Хорошее	Удовлетворит	
		✓			
4	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	Отличное	Хорошее	Удовлетворит	
		✓			
5	Спецодежда персонала	Чистая	Не очень чистая	Грязная	
		✓			
6	Соблюдение объема порций блюд	Соблюден	Частично соблюден	Не соблюден	
		✓			
7	Вкусовые качества и внешний вид подаваемых блюд	Отлично	Хорошо	Удовлетворит	
		✓			
8	Общая оценка организации питания (от 1 до 5)	5			
9	Ваши предложения, пожелания, комментарии				

ФИО/подпись

1 Капустина Н.Н. Капустина

2 _____

3 _____